INITIATIVE POUR LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS COMMERCIALES

Programme qualité UEMOA

Promouvoir l'accès des produits agroalimentaires de l'UEMOA au marché de l'Union européenne

ONUDI

UEMOA

Promouvoir l'accès des produits agroalimentaires de l'UEMOA au marché de l'Union européenne

Vienne, 2005

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent aucune prise de position de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention dans le texte de la raison sociale ou des produits d'une société n'implique aucune prise de position en leur faveur de la part de l'ONUDI. De même, les opinions exprimées dans cette publication ne sont pas celles de l'ONUDI, ni de l'UEMOA, ni de l'Union européenne.

PUBLICATION DES NATIONS UNIES

Cette publication n'a pas fait l'objet d'une mise au point rédactionnelle.

Copyright © Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI), 2005

Tous droits réservés

Remerciements

Cette publication a été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) dans le cadre du Programme qualité dans la région de l'UEMOA ; elle se base sur le travail effectué par l'expert international M. Mircea D. Dauthy.

L'expert tient à remercier la Commission de l'UEMOA et tout particulièrement M. Ibrahim Tampone, commissaire de l'UEMOA chargé du Département de l'energie, des mines, de l'industrie, de l'artisanat et du tourisme (DEMIAT), ainsi que le Dr Lamine Dhaoui, responsable de projets à l'ONUDI dont le Programme qualité UEMOA.

Ces remerciements s'adressent également à M. Beer Budoo, responsable de la Cellule technique de coordination près la Commission (CTC) de l'UEMOA à Ouagadougou (Burkina Faso), à ses collègues de la CTC, MM. Aka Kouassi, Jean-Michel Lacaze, Bernard Bau et Odile Kinde, ainsi qu'aux coordinateurs techniques nationaux (CTN) du Programme qualité UEMOA, Georges Ayivi-Houedo (Bénin), Moustapha Gnankambary (Burkina Faso), Raphaël Kossa (Côte d'Ivoire), Suleimane Jalo (Guinée-Bissau), Mahamadou Maiga (Mali), Hamidou Lazoumar (Niger), Fatou Thiam (Sénégal) et Francis Negue (Togo).

Il importe ici de souligner l'intensité de la participation des responsables publics de la Commission de l'UEMOA et des États membres, des responsables et représentants d'entreprises et de fédérations ou organisations ainsi que de leurs collaborateurs. Ces personnes qui, à différents niveaux et dans des contextes très variés, travaillent à la construction de l'UEMOA de demain méritent d'être admirées et remerciées à la juste valeur de leur dynamisme et de leur conviction.

Avertissement

Le document propose des actions à court, à moyen et à long terme, qui sont nécessaires pour contribuer à l'amélioration de l'accès des produits agroalimentaires de la zone UEMOA sur les marchés de l'Union européenne.

L'auteur ne peut être tenu pour responsable de toute situation résultant de l'utilisation du contenu de l'ouvrage ou de la confiance accordée aux informations ou aux considérations présentées.

Table des matières

REMERCIEMENTS iii

AVERTISSEMENT v

ABRÉVIATIONS ix

RÉSUMÉ xi

INTRODUCTION xiii

I. PRINCIPALES CATÉGORIES DE PRODUITS « FRUITS ET LÉGUMES » DE L'UEMOA AYANT UN POTENTIEL D'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE 1

II. BARRIÈRES TECHNIQUES IMPOSÉES PAR LES PAYS EUROPÉENS À L'IMPORTATION DES PRODUITS « FRUITS ET LÉGUMES » DE L'UEMOA 3

Barrières actuelles 3
Règlements de la Commission de l'Union européenne fixant les normes de commercialisation applicables aux fruits et légumes frais 3
Directives et réglementations de la Commission de l'Union européenne et des pays membres fixant des méthodes de prélèvement et les teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans les fruits et légumes et certains produits d'origine végétale 5
Directives et réglementations de la Commission de l'Union européenne et des pays membres fixant des principes généraux d'hygiène alimentaire et introduisant le système HACCP 5
Barrières émergentes 6
Traçabilité 6
Bonnes pratiques agricoles (BPA) et EUREPGAP 6
Autres barrières 7

III. ACTIONS MISES EN ŒUVRE DANS LE CADRE DU PROGRAMME QUALITÉ DE L'UEMOA ET VISANT À FAIRE FACE AUX BARRIÈRES TECHNIQUES 9

Les types d'action mises en œuvre 9
Les principales conclusions spécifiques des actions du Programme qualité concernant les produits « fruits et légumes » 10

IV. PROPOSITIONS VISANT À FACILITER L'ACCÈS DES PRODUITS « FRUITS ET LÉGUMES » DE L'UEMOA AU MARCHÉ DE L'UNION EUROPÉENNE 11
Propositions 12
Propositions pour les actions à court terme 12
Propositions pour les actions à moyen et à long terme 12
Proposition de budget prévisionnel pour la phase A 13
Niveau institutionnel 13
Niveau entreprises 13
Impacts attendus 14
Impacts à court terme 14
Impacts à moyen et à long terme 14

BIBLIOGRAPHIE 15

ANNEXES 17

Abréviations

ACP	Afrique-Caraïbes-Pacifique
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
COLEACP	Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique
CTC	Cellule technique de coordination de l'UEMOA
CTN	Coordinateurs techniques nationaux
DEMIAT	Département de l'énergie, des mines, de l'industrie, de l'artisanat et du tourisme de l'UEMOA
DGRC	Direction générale de la réglementation et du contrôle
DPV	Direction générale de la protection des végétaux
DPVC	Direction générale de la protection des végétaux et du conditionnement
EUREPGAP	Référentiel de bonnes pratiques agricoles
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
LMR	Limites maximales de résidus
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
PAU	Politique agricole de l'UEMOA
PIB	Produit intérieur brut
UE	Union européenne
UEMOA	Union économique et monétaire de l'Afrique de l'Ouest

Résumé

Le document étudie les principales barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA.

Devant la multitude de barrières techniques, le document adopte une approche positive et propose un programme d'assistance technique pour la mise en conformité et le respect des normes ; le programme proposé pour la mise en conformité et le respect des normes est axé sur les points majeurs suivants :

- information technique actualisée ;
- expertise technique ;
- formation spécifique pour le personnel technique ;
- fourniture d'équipement et matériels spécialisés.

Le Programme qualité de l'UEMOA, développé par l'UEMOA en partenariat avec l'Union européenne et l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI), a apporté un soutien appréciable pour le renforcement des activités de normalisation, d'accréditation des laboratoires et de certification des entreprises.

Dans ce cadre, une réunion technique sectorielle sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, filière « fruits et légumes » s'est tenue à Ouagadougou en novembre 2003 ; de ces échanges, ainsi que de la mission technique sectorielle « fruits et légumes » dans les huit pays de l'UEMOA (novembre 2003 – mars 2004), sont sorties de nombreuses propositions qui ont servi en grande partie de base à l'élaboration de ce document.

Le chapitre I identifie trois catégories de produits « fruits et légumes » ayant un grand potentiel d'exportation vers l'Union européenne :

- haricots verts (code EUROSTAT 070820) ;
- mangues à l'état frais et sec (code EUROSTAT 080450) et produits transformés de mangues ;
- tomates cerises à l'état frais ou réfrigéré (code EUROSTAT 0702) et produits transformés de tomates.

Les trois catégories de produits « fruits et légumes » identifiés ont une importance non négligeable dans les économies des pays exportateurs respectifs ; par exemple, les importations dans l'Union européenne de mangues en provenance du Mali représentaient 1 133 tonnes en 2002 (avec une valeur d'environ 1,3 million d'euros), tandis que, pendant la même période, les importations de haricots verts en provenance du Burkina Faso étaient de 1 330 tonnes (avec une valeur d'environ 2 millions d'euros).

Le chapitre II présente les principales barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA ; ces barrières techniques ont été identifiées et classées en trois catégories :

a) Barrières actuelles — commercialisation ; résidus de pesticides ; hygiène alimentaire ;

b) Barrières émergentes — traçabilité ; bonnes pratiques agricoles (BPA)/EUREPGAP ;

c) Autres barrières — dérivées des problèmes structurels.

Le chapitre III analyse brièvement les actions mises en œuvre dans le cadre du Programme qualité UEMOA et visant à faire face aux barrières techniques.

Le chapitre IV présente des propositions à court, à moyen et à long terme visant à faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne.

Les propositions à court terme, visant à faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne, sont principalement basées sur les deux axes majeurs :

- Renforcer la capacité des associations de producteurs agricoles et des exportateurs de produits « fruits et légumes » ;
- Renforcer la capacité des services de la protection des végétaux (DPV, etc.) chargés de l'inspection et du contrôle phytosanitaire aux postes frontière.

Les priorités des actions urgentes proposées sont les suivantes :

a) Assurer une traçabilité efficace suivant le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 ;

b) Mettre en application des bonnes pratiques agricoles (BPA) suivant le référentiel EUREPGAP ;

c) Assurer la mise en conformité avec la réglementation européenne sur les résidus de pesticides ;

d) Mettre en place un programme efficace pour la transformation des fruits et légumes en produits finis à haute valeur ajoutée et pour la réduction des pertes après récolte.

L'approche adoptée pour le programme d'assistance technique proposé est la suivante :

- Tracer un cadre global d'actions pour l'ensemble des pays de l'UEMOA ;
- Démarrer une phase pilote (phase A) d'application immédiate des recommandations au Burkina Faso et au Mali pour les trois catégories de produits « fruits et légumes » identifiées comme ayant un grand potentiel d'exportation vers l'Union européenne ;
- Assurer une extension progressive des actions de la phase pilote à d'autres pays de l'UEMOA et à d'autres catégories de produits « fruits et légumes » ayant un potentiel d'exportation.

L'impact attendu dans l'immédiat du programme proposé peut être facilement perçu en sachant que le manque de conformité avec les réglementations européennes risque tout simplement de réduire à néant, par exemple, les exportations de mangues du Mali à cause du manque de préparation des entreprises d'exportation pour assurer une traçabilité efficace et le respect des LMR de pesticides, ce qui représenterait un manque à gagner d'environ 1,3 million d'euros par an pour l'économie du pays.

À moyen et à long terme, l'impact principal attendu du programme est une compétitivité améliorée et un accès facilité pour les produits « fruits et légumes frais et transformés » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne et aux autres marchés potentiels.

Introduction

L'accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) porte sur les réglementations et les contrôles relatifs à la santé des hommes, à la santé et au bien-être des animaux et à la protection des végétaux ; il fait une référence contraignante à des normes internationales. L'accord sur les obstacles techniques au commerce (TBT/OTC) couvre les règles ne relevant pas de l'accord SPS : réglementations techniques, standards et procédures d'évaluation de conformité ; il autorise des réglementations nationales à condition qu'elles ne soient pas discriminantes entre produits selon les origines.

L'un des principaux défis auxquels les pays en développement sont confrontés consiste à porter leurs normes sanitaires et phytosanitaires et leurs normes techniques au moins aux niveaux internationalement reconnus.

Les pays en développement sont confrontés également à d'autres difficultés lorsque les pays développés, afin d'éviter des risques, adoptent des normes plus rigoureuses que celles qui sont actuellement reconnues par les organes responsables de la fixation des normes internationales.

En outre, la crainte croissante qu'éprouvent les consommateurs des pays riches, en matière de sécurité sanitaire et de qualité des denrées alimentaires, fait qu'il est encore plus difficile pour les pays en développement de répondre à des normes toujours plus strictes.

Il ne serait sans doute pas dans l'intérêt des pays en développement de demander que les règles de l'accord TBT/OTC ou d'ailleurs les normes internationales en la matière soient assouplies ou ne s'appliquent pas à eux. Cela ne ferait que compromettre encore plus la confiance des consommateurs des pays importateurs en leurs produits. Il apparaît donc essentiel d'adopter une approche positive.

Les pays de l'UEMOA ont besoin d'une assistance technique pour pouvoir respecter les normes internationales, les réglementations techniques, les standards et les procédures d'évaluation de conformité. Par conséquent, il est absolument nécessaire de mettre en place progressivement dans les pays de l'UEMOA un programme d'assistance technique afin de faciliter la mise en conformité et le respect des normes ; le programme devrait être axé sur les points majeurs suivants :

- information technique actualisée ;
- expertise technique ;
- formation spécifique pour le personnel technique ;
- fourniture d'équipement et matériels spécialisés.

Les propositions prévues dans ce programme d'assistance technique pour la mise en conformité s'intègrent parfaitement dans le cadre des actions entreprises pour la réduction de la pauvreté (Objectif du Millénaire) ainsi que dans le cadre de deux initiatives de l'ONUDI :

- l'initiative de l'ONUDI portant sur « le renforcement des capacités relatives au commerce » ;
- l'initiative de l'ONUDI pour le « renforcement des capacités productives en Afrique ».

Également, les propositions sont en conformité parfaite avec un des axes stratégiques de la politique agricole de l'UEMOA (PAU) : Insertion dans le marché sous-régional et dans le marché mondial.

I. Principales catégories de produits « fruits et légumes » de l'UEMOA ayant un potentiel d'exportation vers l'Union européenne

Le secteur agricole représente une partie importante de l'économie des huit pays de l'UEMOA ; ainsi, la part du secteur agricole dans le PIB de chaque pays était en 1998 de :

Bénin	38 %
Burkina Faso	32 %
Côte d'Ivoire	24 %
Guinée-Bissau	62 %
Mali	50 %
Niger	40 %
Sénégal	18 %
Togo	43 %

Sources : 1. Atlas de l'Afrique, les Éditions du Jaguar, Paris, 2000, 1993.
2. Aktuel 2005, Meyers Lexikonverlag, 2005.

BURKINA FASO

L'économie du Burkina Faso repose sur le secteur rural et l'agriculture contribue pour plus de 30 % au PIB. La production de fruits et légumes occupe une place importante dans l'économie agricole avec une création d'emplois estimée à 400 000, dont 100 000 au profit des femmes ; la production de fruits et légumes représente 16,5 % de la valeur des produits de l'agriculture et 10,5 % de la valeur du secteur primaire.

On estime à plus de 225 000 hectares le potentiel en terres irrigables au Burkina Faso. Les superficies exploitées pour la production de fruits et légumes sont de 25 000 hectares, dont 5 000 hectares environ pour les cultures maraîchères et 20 000 hectares pour les vergers. Il existe par conséquent un important potentiel de développement de la filière.

L'activité spécifique de production maraîchère concerne 90 000 exploitations en majorité de type familial. Les productions, estimées à 105 000 tonnes en 2002, sont en nette croissance due aux effets conjugués de l'accroissement des superficies et des rendements. Le haricot vert reste la principale espèce pour l'exportation, mais d'autres productions pourraient être développées : paprika, piment antillais, pois gourmand, tomate cerise, ocra.

En ce qui concerne la production fruitière, elle est estimée à 240 000 tonnes et couvre une superficie de 20 000 hectares environ.

La mangue occupe la première place parmi les cultures fruitières d'exportation. Les essais d'exportation de papaye de type «solo» ont été un succès et semblent assez rémunérateurs. Une gamme plus élargie d'espèces fruitières peut être également développée pour les marchés nationaux et régionaux.

Au regard de l'importance de ce secteur dans l'économie nationale, le gouvernement a, depuis quelques années, déployé d'importants efforts de soutien ; on peut citer notamment :

— La relecture et/ou l'actualisation des textes du cadre réglementaire ;

— La mise en place d'un code des investissements incitatif ;

— La réalisation d'investissements publics pour le renforcement des capacités logistiques de conditionnement, de stockage et de transport des produits (réalisation d'un terminal fruitier) ;

— La réalisation d'investissements publics de soutien aux acteurs de la filière.

Sources : Rapports des CTN du Programme qualité de l'UEMOA au Burkina Faso et au Mali, juin 2005, basés sur des informations actualisées en provenance de spécialistes nationaux du secteur « fruits et légumes » consultés pour la rédaction de cette publication.

MALI

L'économie malienne reste dominée par le secteur primaire, notamment par l'agriculture et l'élevage. Le secteur agricole représente environ 50 % du PIB, occupe environ 82 % de la population active et procure près de 65 % des recettes d'exportation.

Le sous-secteur « fruits et légumes » emploie une multitude d'agents et constitue un important pourvoyeur d'emplois pour les différentes couches socioprofessionnelles engagées dans la production, la commercialisation et la transformation. Cette activité fait donc vivre directement, partiellement ou totalement, des milliers de personnes. Les fruits et légumes permettent de faire subsister un très important réseau de petits commerçants et transporteurs, doublant au moins la valeur ajoutée des productions. La filière « fruits et légumes » joue donc un rôle important dans l'économie nationale.

La production des fruits et légumes se révèle une activité génératrice de revenus pour une frange assez considérable de la population (surtout féminine) et sa part dans la constitution du PIB est relativement importante (8 %) et connaît une croissance remarquable.

Les productions de mangues au Mali sont estimées à 157 400 tonnes en 2003 et 604 300 tonnes en 2004, avec une prévision de 615 193 tonnes pour l'année 2005. Les exportations de mangues du Mali ont été estimées à 1 805 tonnes en 2002 et à 1 830 tonnes en 2003 ; les quantités de fruits et légumes disponibles pour des exportations potentielles vers l'UE sont estimées à environ 100 000 tonnes.

La filière « fruits et légumes » représente donc un enjeu important pour le Mali car la demande intérieure progresse vite et les options d'exportation vers l'Europe sont considérables.

Sources : Rapports des CTN du Programme qualité de l'UEMOA au Burkina Faso et au Mali, juin 2005, basés sur des informations actualisées en provenance de spécialistes nationaux du secteur « fruits et légumes » consultés pour la rédaction de cette publication.

Pour souligner l'importance socio-économique du sous-secteur « fruits et légumes » dans la sous-région de l'UEMOA, et afin de formuler la proposition visant à faciliter l'accès de ces produits de l'UEMOA au marché de l'Union européenne, une brève présentation du secteur agricole et du sous-secteur s'impose pour le Burkina Faso et le Mali.

Les trois catégories de produits « fruits et légumes » qui ont été identifiés comme ayant un potentiel d'exportation vers l'Union européenne et qui sont proposés comme produits-phares sont les suivantes :

- haricots verts (code EUROSTAT 070820) ;
- mangues à l'état frais et sec (code EUROSTAT 080450) et produits transformés de mangues ;
- tomates cerises à l'état frais ou réfrigéré (code EUROSTAT 0702) et produits transformés de tomates.

La transformation des fruits et légumes, en plus de la création de nouveaux produits pour l'exportation, contribuera aussi d'une manière significative à la réduction des pertes après récolte.

L'identification de ces trois catégories de produits « fruits et légumes » de l'UEMOA, frais et transformés, ayant un potentiel d'exportation vers l'Union européenne, est basée sur les résultats de la mission sectorielle « fruits et légumes » dans les pays de l'UEMOA (novembre 2003 – mars 2004) et sur la mise à jour récente des informations disponibles dans le cadre du Programme qualité.

Les spécialistes nationaux du secteur « fruits et légumes » dans les pays de la sous-région (consultés à l'occasion de la mission sectorielle), ainsi que les coordonnateurs techniques nationaux (CTN) du Programme qualité de l'UEMOA (et en particulier ceux du Burkina Faso et du Mali) ont contribué activement à la finalisation de cette proposition.

II. Barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA

Les barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA peuvent être classées en trois catégories principales : *a)* barrières actuelles ; *b)* barrières émergentes ; *c)* autres barrières.

Barrières actuelles

Les barrières actuelles rentrent dans le cadre de trois domaines d'application : commercialisation ; résidus de pesticides ; hygiène alimentaire.

Règlements de la Commission de L'Union européenne fixant les normes de commercialisation applicables aux fruits et légumes frais

Ces règlements sont établis :

a) Pour les fruits et légumes en général (par exemple le règlement (CE) n° 1148/2001 de la Commission du 12 juin 2001 concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais) ; et

b) Pour chaque fruit et légume en particulier (par exemple le règlement (CE) n° 790/2000 de la Commission du 14 avril 2000, fixant la norme de commercialisation applicable aux tomates).

Le règlement (CE) n° 1148/2001 (voir page 4) fixe, entre autres, les contrôles de conformité au stade de l'importation des fruits et légumes frais dans les pays de l'Union européenne.

Dans les règlements, pour chaque fruit et légume en particulier, des normes sont fixées pour les caractéristiques suivantes : définition du produit ; dispositions concernant la qualité ; caractéristiques minimales.

Pour les tomates en particulier, et en général pour tous les fruits et légumes importés par les pays de l'Union européenne, les caractéristiques minimales sont les suivantes :

NORME POUR LES TOMATES

Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être:

— entières ;

— saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

— propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;

— d'aspect frais ;

— pratiquement exemptes de parasites ;

— pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;

— exemptes d'humidité extérieure anormale ;

— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère(s).

Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent :

— de supporter un transport et une manutention ; et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

Source : Règlement (CE) n° 790/2000 de la Commission du 14 avril 2000 fixant la norme de commercialisation applicable aux tomates.

RÈGLEMENT (CE) N° 1148/2001

Article 6

Contrôles de conformité au stade de l'importation

1. Avant leur mise en libre pratique, les produits en provenance des pays tiers sont soumis à un contrôle de conformité aux normes de commercialisation.

Les importateurs sont tenus de communiquer aux organismes de contrôle les informations que ces derniers jugent nécessaires à l'organisation et à l'exécution des contrôles mentionnés au paragraphe 2 du présent article et à l'article 7, paragraphe 5.

2. Sous réserve des dispositions prévues par l'article 7, l'organisme de contrôle compétent au stade de l'importation procède pour chaque lot importé à un contrôle de conformité et émet, en cas de conformité des produits, le certificat de conformité prévu à l'annexe I. Lorsque l'importation se compose de plusieurs lots, la conformité de ces lots peut être certifiée globalement sur un certificat unique, en énumérant distinctement les différents lots composant l'importation.

3. L'autorité douanière n'autorise la mise en libre pratique que si :

— les marchandises sont accompagnées soit du certificat mentionné au paragraphe 2, soit de celui mentionné à l'article 7, paragraphe 3, soit de celui mentionné à l'article 8, paragraphe 2 ; ou si

— l'organisme de contrôle compétent a informé l'autorité douanière, par tout moyen approprié, que les lots concernés ont fait l'objet de la délivrance de l'un de ces certificats.

4. Par dérogation aux paragraphes 1, 2 et 3, dans le cas où l'organisme de contrôle compétent au stade de l'importation estime que les risques de non-conformité pour certains lots, d'un poids égal ou inférieur à 500 kilogrammes, sont faibles, il peut ne pas effectuer le contrôle de ces lots.

Il communique à l'autorité douanière une déclaration à cet effet pourvue du cachet de l'organisme ou informe de toute autre manière cette dernière, qui peut alors procéder au dédouanement.

Classification

En général les catégories suivantes sont définies : *a)* catégorie « extra » ; *b)* catégorie I ; *c)* catégorie II.

— dispositions concernant le calibrage ;

— dispositions concernant les tolérances ;

— dispositions concernant la présentation ;

— dispositions concernant le marquage.

Les dispositions concernant les tomates qui figurent dans l'encadré ci-dessous sont un reflet des exigences modèles des pays de l'Union européenne pour le marquage de l'ensemble de fruits et légumes importés dans l'UE :

MARQUAGE DES FRUITS ET LÉGUMES IMPORTÉS DANS L'UE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur : nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

— "Tomates" ou "tomates en grappe" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour les types "cerises" (ou "cocktail"), en grappe ou non.

— Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

— Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

— Catégorie.

— Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou la mention "non calibrées", le cas échéant.

— Contenu minimal en sucre, mesuré par réfractomètre et exprimé en valeur Brix (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Directives et réglementations de la Commission de l'Union européenne et des pays membres fixant des méthodes de prélèvement et les teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans les fruits et légumes et certains produits d'origine végétale

- Arrêté du 8 février 2001 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale (voir annexe 5).
- Directive 79/700/CEE de la Commission du 24 juillet 1979 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes.

Directives et réglementations de la Commission de l'Union européenne et des pays membres fixant les principes généraux d'hygiène alimentaire et introduisant le système HACCP (voir annexe 4)

Suite au Livre blanc de la Commission sur la sécurité des aliments du 12 janvier 2000, et dans un souci de simplification et d'amélioration de la réglementation communautaire en la matière, quatre nouveaux règlements communautaires relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et à leur contrôle ont été adoptés le 29 avril 2004

La première étape de cette refonte de la législation en matière de sécurité alimentaire (dite "Paquet hygiène") a été le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 abrogeant la directive 93/43/CE. Texte fondateur de cette nouvelle législation, il pose les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue une Autorité européenne de sécurité des aliments et renforce le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et animale.

Ce règlement entrera en vigueur le 1er janvier 2005. Les quatre règlements CE de 2004, applicables directement dans chaque État membre, remplaceront à partir du 1er janvier 2006 les anciennes dispositions fixées par plus de 23 directives. Ces dernières seront abrogées à cette même date, soit par les règlements CE précités, soit par la directive 2004/41/CE. Une réelle simplification de la réglementation communautaire en matière d'hygiène alimentaire vient donc d'être réalisée. En effet, les anciennes directives, dites verticales car applicables à un seul type de produit, ont été remplacées par des dispositions communes. De plus, l'adoption de règlements ne nécessite pas de transposition en droit national, ceux-ci sont donc directement applicables dans les États membres. L'hygiène des denrées alimentaires fait désormais l'objet du règlement CE 852/2004, qui reprend pour l'essentiel les dispositions de la directive qu'il remplace.

Grande nouveauté. Désormais, il n'y a qu'un seul règlement pour toutes les denrées alimentaires. Auparavant, la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 s'appliquait aux seules denrées n'étant pas couvertes par des dispositions spécifiques. Dorénavant, des dispositions spécifiques peuvent être élaborées en parallèle du règlement, mais elles lui seront complémentaires.

Modification de la définition de l'hygiène. On entend désormais par hygiène "les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue". Cette définition ne reprend pas les concepts de sécurité et de salubrité qui constituaient la définition de l'hygiène au sens de la directive de 1993.

Approche intégrée et champ d'application large. Ce règlement reprend l'approche intégrée de celui de 2002. Par ailleurs, il a un champ d'application plus large que celui de la directive de 1993 puisqu'il « s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux importations », alors que seuls les stades suivant la production primaire étaient concernés par la directive.

Réitération du principe de responsabilité incombant à l'exploitant du secteur agricole. En effet, celui-ci a l'obligation de veiller à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous sa responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes du règlement. C'est une responsabilité partagée afin de garantir la sécurité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Confirmation de l'importance accordée aux principes HACCP et reprise de ces principes. Une relative souplesse d'application des exigences concernant le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est prévue dans certains cas notamment pour les petites entreprises au regard, en particulier, de l'exigence relative à la conservation des documents.

Recours aux guides de bonnes pratiques encouragé. Le recours à ces guides était déjà suggéré depuis la directive de 1993. Ces guides peuvent être élaborés au niveau tant national que communautaire et concernent les bonnes pratiques d'hygiène et l'application des principes de la méthode HACCP.

Barrières émergentes

Les barrières émergentes rentrent dans le cadre de deux domaines d'application : la traçabilité et les bonnes pratiques agricoles (BPA et EUREPGAP).

Traçabilité (voir annexe 3)

- Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001. En application depuis le 15 janvier 2004, elle traite de la sécurité générale des produits et de la traçabilité obligatoire.
- Règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 : En application au 1er janvier 2005, il établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Les exigences de traçabilité sont claires, y compris pour les produits importés.

La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

Bonnes pratiques agricoles (BPA) et EUREPGAP

Le référentiel EUREPGAP couvre l'essentiel des préoccupations des producteurs individuels de fruits et légumes et des organisations de producteurs de fruits et légumes :

- traçabilité ;
- enregistrements ; audits internes ;
- variétés et souches ;
- historique et gestion du site ;
- gestion du sol et du substrat ;
- fertilisation ; irrigation/ferti-irrigation ;
- protection des cultures ;
- récolte ;
- manipulation des produits : pollution, déchets, recyclage et réutilisation ;
- santé, sécurité, protection sociale des ouvriers, environnement ;
- réclamations.

EUREPGAP est un référentiel de bonnes pratiques agricoles (BPA).

Le référentiel EUREPGAP s'adresse aux :

- Producteurs individuels de fruits et légumes ;
- Organisations de producteurs de fruits et légumes.

L'objectif des producteurs et des organisations de producteurs de fruits et légumes doit être de se faire certifier EUREPGAP pour :

— répondre aux critères de référencement des principaux acheteurs européens de fruits et légumes ;

— participer à un programme européen d'harmonisation initié par les différents acteurs de la filière fruits et légumes ;

— répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et de préservation de l'environnement.

Les principes du programme EUREPGAP sont basés sur les termes de référence EUREPGAP et en particulier sur les concepts suivants :

— sécurité sanitaire alimentaire : le référentiel est basé sur les critères de sécurité sanitaire alimentaire dérivés de l'application des principes génériques de l'analyse HACCP ;

— protection de l'environnement ;

— protection sociale, sécurité et santé des ouvriers ;

— bien-être animal (le cas échéant).

Autres barrières

Globalement, les autres barrières sont dérivées des problèmes structurels :

1) Le manque ou l'insuffisance des infrastructures aéroportuaires nécessaires au bon transit et à la préparation des produits frais pour l'exportation.

Pendant la mission technique sectorielle « fruits et légumes » dans les huit pays de l'UEMOA, novembre 2003 – mars 2004, il a été noté que la situation des infrastructures aéroportuaires était particulièrement dramatique au Mali et très mauvaise au Burkina Faso. Cette situation peut se résumer en indiquant que, dans les deux pays cités, le manque total ou les insuffisances constatées au niveau de cette étape importante dans la chaîne de l'exportation des fruits et légumes frais provoque les effets négatifs suivants :

- la « chaleur de champs » des produits, facteur qui favorise la détérioration des fruits et légumes frais, ne peut pas être éliminée ;
- les fruits et légumes sont exposés au soleil avant l'embarquement ;
- les produits n'accumulent pas les « frigories » nécessaires pour leur protection contre les détériorations spécifiques pendant le transport aérien ;
- la préparation des produits en vue de l'exportation ne se fait pas dans des conditions favorables (et normales pour la profession dans les pays importateurs).

2) L'absence d'un programme sous-régional de lutte contre les ravageurs des productions agricoles, en priorité contre la mouche des fruits.

3) L'absence d'un programme pour l'amélioration et la rationalisation du domaine d'utilisation des intrants utilisés pour l'exportation des fruits et légumes frais et transformés : semences, pesticides, engrais, matériaux d'emballage/caisses carton (techniques, équipement, matériaux) ;

4) L'absence des infrastructures et des technologies pour la transformation des fruits et légumes frais en produits finis à haute valeur ajoutée et pour la réduction des pertes après récolte.

5) Les très importantes difficultés financières de la profession ou de la filière « fruits et légumes » dans certains pays de l'UEMOA, en particulier : l'absence de crédits « pré-campagne » ; la TVA trop élevée ; l'absence de fonds de garantie, etc. ;

6) L'organisation de la profession « fruits et légumes » est à améliorer dans certains pays de l'UEMOA ;

7) l'absence d'une présence physique/représentation des délégués des pays exportateurs sur les principaux marchés d'importation pour éviter les retours injustifiés des produits exportés et pour améliorer la communication directe avec les importateurs ;

8) La pénalisation des exportations par la réduction du trafic aérien : fret entre l'Afrique et l'Europe.

Les origines ouest-africaines de fruits et légumes à destination des marchés de l'Union européenne ont dû affronter la disparition des compagnies aériennes Sabena, SwissAir et Air Afrique, de même que les conséquences des attentats du 11 septembre 2001. L'impact immédiat a été un renchérissement du coût du fret, une limitation des capacités offertes et par conséquent une perte de compétitivité pour les origines mentionnées.

À ces considérations d'ordre général, s'ajoutent des contraintes spécifiques à certains pays de l'UEMOA :

- la desserte aérienne vers l'Europe est limitée à un vol tous les deux jours seulement à partir de certains pays de l'UEMOA ;
- le prix excessif du transport aérien en particulier à cause du monopole d'une seule compagnie aérienne dans un pays (par exemple Air France au Togo).

III. Actions mises en œuvre dans le cadre du Programme qualité de l'UEMOA et visant à faire face aux barrières techniques

Les types d'actions mises en œuvre

Les principales actions mises en œuvre dans le cadre du Programme qualité UEMOA visant à faire face, directement ou indirectement, aux barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » peuvent être classées de la manière suivante :

a) Études :

— Conception, formulation et installation de trois bases de données (2003–2004) ;

— Évaluation de la capacité régionale pour l'inspection phytosanitaire (2003) ;

— Assistance technique pour 24 laboratoires préparant la certification (2003–2004) ;

— Assistance technique pour des entreprises préparant la certification ISO 9001 (2004–2005) ;

— Création d'un Centre technique régional dans le domaine des fruits et légumes (2004) ;

— Mission sur la traçabilité en juin 2005 dans quatre pays de l'UEMOA.

b) Séminaires et réunions spécifiques au secteur « fruits et légumes » :

— Séminaire pour les inspecteurs et les spécialistes du domaine phytosanitaire, 23–27 février 2004;

— Réunion technique sectorielle sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, filière « fruits et légumes », 3–7novembre 2003 ;

— Séminaires de formation spécifique pour des cadres techniques des structures nationales dans les huit pays de l'UEMOA (pendant la mission technique sectorielle de novembre 2003–mars 2004) : 8 séminaires, environ 190 participants.

c) Séminaires et réunions relatifs à la certification, la normalisation et la promotion de la qualité.

d) Assistance aux laboratoires pour la certification.

e) Assistance aux entreprises pour la certification.

f) Création d'une base de données.

g) Missions des experts internationaux :

— Mission technique sectorielle « fruits et légumes » dans les huit pays de l'UEMOA, novembre 2003–mars 2004 ;

— Mission sur la traçabilité : dans quatre pays de l'UEMOA, juin 2005.

Parmi les réalisations majeures du Programme qualité UEMOA dans le secteur alimentaire en fin 2004, il est possible de citer les acquis spécifiques suivants :

— Renforcement de la capacité de 12 laboratoires microbiologiques et de 10 laboratoires d'analyse sensorielle ;

— Introduction du système qualité dans 18 entreprises alimentaires ;

— Renforcement de la capacité de 6 organismes nationaux de normalisation.

Les principales conclusions spécifiques des actions du Programme qualité concernant les produits « fruits et légumes »

Les actions mises en œuvre ont permis de faire un diagnostic du secteur ; mettre en évidence les contraintes et les principaux points à améliorer ; commencer des actions à court terme ; identifier et définir les déficits encore existants ; établir les bases des propositions pour les plans d'actions à long terme.

Pour le secteur « fruits et légumes », les actions déjà mises en place dans le cadre du Programme qualité UEMOA peuvent être considérées comme un premier pas en avant très positif et comme précurseurs des actions à long terme qui sont maintenant à démarrer.

Les propositions visant à faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne, présentées au chapitre IV, sont basées sur les acquis du Programme qualité UEMOA et ont comme objectif principal de combler le déficit identifié encore existant.

Dans le secteur « fruits et légumes » des pays de l'UEMOA, il subsiste encore un déficit au niveau :

— de l'information actualisée :

— de l'assistance et l'expertise technique ;

— de la formation du personnel national ;

— des équipements et matériels spécifiques.

Le déficit constaté est plus accentué dans les domaines spécifiques suivants :

— la traçabilité des produits pour l'exportation ;

— l'application des bonnes pratiques agricoles (BPA) et de la certification EUREPGAP ;

— les traitements et les résidus de pesticides ;

— les technologies et les procédés pour la transformation des fruits et légumes frais en produits finis à forte valeur ajoutée ;

— les matériaux et techniques d'emballage et de conditionnement.

Le déficit subsiste à deux niveaux :

— institutionnel : services officiels d'inspection et de contrôle chargés de la protection des végétaux et de l'inspection et du contrôle phytosanitaire aux postes frontière ;

— entreprises : producteurs agricoles et exportateurs des produits « fruits et légumes ».

IV. Propositions visant à faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne

Afin de faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne il est nécessaire d'assurer une *mise en conformité* pour assurer le respect des normes, standards et réglementations européennes ; dans certains cas, des investissements dans les infrastructures sont une condition nécessaire pour faciliter l'accès au marché.

Après l'identification des principales barrières techniques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes » et l'analyse des actions mises en œuvre dans le cadre du Programme qualité UEMOA, il est nécessaire maintenant de fixer des priorités et d'apporter *l'assistance technique urgente* nécessaire aux principaux acteurs de la filière afin de *combler le déficit* qui subsiste encore et d'améliorer leur capacité à assurer la mise en conformité et le respect des normes et standards européens.

Les actions proposées ont donc comme objectif de faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA aux marchés de l'Union européenne en augmentant la capacité des principaux acteurs de la filière d'assurer la mise en conformité avec les normes, standards et réglementations techniques imposées à leurs exportations.

Les analyses techniques spécifiques effectuées dans le cadre du Programme qualité de l'UEMOA et l'analyse récente effectuée par l'auteur de cette publication (avec la contribution des CTN du Burkina Faso et du Mali) indiquent une urgence absolue d'action sur les éléments suivants :

a) Le manque de préparation des entreprises (producteurs et exportateurs) pour assurer une traçabilité efficace suivant le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 ;

b) Le manque d'information, de formation et d'actions pratiques mises en œuvre pour assurer l'application des bonnes pratiques agricoles (BPA)/EUREPGAP ;

c) La difficulté de respecter et de se mettre en conformité avec la réglementation européenne sur les pesticides (reprise en France par l'arrêté du 8 février 2001 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale) ;

d) Le manque d'infrastructures et de technologies pour la transformation des fruits et légumes en produits finis à haute valeur ajoutée et pour la réduction des pertes après récolte.

En conséquence, la mise en œuvre rapide du programme d'assistance technique doit être axée sur ces éléments urgents et doit viser principalement la mise en conformité pour assurer le respect des normes.

L'approche adoptée pour le *programme d'assistance technique* proposé est la suivante :

- Tracer un cadre global d'actions pour l'ensemble des pays de l'UEMOA ;
- Démarrer une phase pilote (phase A) d'application immédiate des recommandations au Burkina Faso et au Mali pour les trois catégories de produits identifiées comme ayant un grand potentiel d'exportation vers l'Union européenne (haricots verts; mangues à l'état frais et sec et produits transformés de

mangues ; tomates cerises à l'état frais ou réfrigéré et produits transformés de tomates) ;

- Assurer une extension progressive des actions de la phase pilote à d'autres pays de l'UEMOA et à d'autres fruits et légumes ayant un potentiel d'exportation.

Propositions

Propositions pour les actions à court terme : urgences

Les priorités proposées pour la phase pilote — phase A — sont les suivantes :

- Assurer une traçabilité efficace suivant le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 ;
- Mettre en application des bonnes pratiques agricoles (BPA) suivant le référentiel EUREPGAP ;
- Assurer la mise en conformité avec la réglementation européenne sur les résidus de pesticides ;
- Mettre en place un programme efficace pour la transformation des fruits et légumes en produits finis à haute valeur ajoutée et pour la réduction des pertes après récolte.

Les propositions d'actions sont les suivantes :

Proposition 1 : Renforcer la capacité des associations de producteurs agricoles et des exportateurs de produits « fruits et légumes » ; réorganiser et renforcer progressivement la profession.

Les unités pilotes identifiées et proposées pour la mise en application immédiate des actions sont les suivantes :

— Burkina Faso : APEX, APEFEL-B et Cercle des sécheurs (CDS) ;

— Mali : MALI PRIMEURS et AMELEF ;

Les activités spécifiques identifiées pour renforcer la capacité des unités pilotes sont basées sur les domaines d'intervention suivants :

— information technique actualisée ;

— expertise internationale et nationale/régionale;

— formation spécifique pour le personnel technique des unités pilotes ;

— fourniture d'équipement et matériels spécialisés aux unités pilotes.

Proposition 2 : Renforcer la capacité des services de la protection des végétaux (DPV, etc.) chargés de l'inspection et du contrôle phytosanitaire aux postes frontière.

Les services pilotes identifiés et proposés pour la mise en application des actions sont :

— Burkina Faso : Direction de la protection des végétaux et du conditionnement DPVC — avec postes de contrôle aux frontières ;

— Mali : Direction générale de la réglementation et du contrôle (DGRC) — service chargé des contrôles qualité et phytosanitaires pour les fruits aux frontières.

Les activités spécifiques identifiées pour renforcer la capacité des structures nationales pilotes sont basées sur les domaines d'intervention suivants :

— information technique actualisée ;

— expertise internationale et nationale/régionale ;

— formation spécifique pour le personnel technique des structures nationales identifiées ;

— fourniture d'équipement et matériels spécialisés aux deux structures nationales.

La durée proposée pour la réalisation des actions prévues dans la phase A est de neuf mois. La date de démarrage proposée pour cette phase A est le plus tôt possible, dès l'obtention du financement.

Les prochaines étapes proposées après la réalisation de la phase A sont :

- Extension de l'approche et des actions prévues pour la phase A aux deux autres pays de l'UEMOA pour les mêmes catégories de produits ;
- Extension de l'approche et des actions proposées pour la phase A à d'autres catégories de produits « fruits et légumes » au Burkina Faso et au Mali ;
- Extension de l'approche et des actions proposées à tous les pays de l'UEMOA pour l'ensemble des catégories des produits « fruits et légumes » avec un potentiel pour l'exportation.

Propositions pour les actions à moyen et à long terme

- Développer les technologies de transformation des fruits et légumes frais par l'amélioration des technologies existantes et par l'expérimentation des nouveaux procédés pour obtenir des produits à haute valeur ajoutée et pour réduire les pertes après récolte ;

- Améliorer la situation existante dans le domaine des emballages, techniques, équipement, matériaux, etc. ;
- Introduire l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ainsi que l'application progressive de la méthode dite HACCP dans des unités pilotes ;
- Assurer un système pratique et efficace de représentation des pays de l'UEMOA sur un marché européen pilote (par exemple : MIN Rungis, France) pendant environ sept mois par an ;
- Préparer, organiser et réaliser des voyages d'études pour le personnel technique national (pays proposés pour la formation : Inde ; France ; Guatemala ; Brésil ; Allemagne) ;
- Préparer et mettre en application progressivement un programme sous-régional de lutte contre les ravageurs des productions agricoles, en priorité contre la mouche des fruits ;
- Assurer une concertation des structures techniques nationales et un support actif, positif et soutenu de la part des ministères concernés dans les huit pays de l'UEMOA pour : *a)* l'amélioration et la rationalisation du domaine d'utilisation des intrants utilisés pour l'exportation des fruits et légumes frais et transformés : semences, pesticides, engrais, matériaux d'emballage/caisses carton, etc. ; *b)* la mise en place effective dans les pays de l'UEMOA d'une solution favorable et homogène aux très importantes difficultés financières de la profession : absence de crédits avant la campagne ; TVA trop élevée ; absence de fonds de garantie, etc. ;
- Assurer la mise en place progressive d'une stratégie régionale pour l'amélioration de la situation actuelle dans le domaine des matériaux de conditionnement/emballages ;
- Prendre en considération à haut niveau des instances de l'UEMOA les difficultés rencontrées dans différents pays pour les exportations vers les marchés européens (liées au système actuel de fret aérien disponible et de son environnement immédiat) : *a)* le prix excessif du transport aérien en particulier à cause du monopole d'une seule compagnie aérienne dans un pays (par exemple Air France au Togo) ; *b)* la desserte limitée à un vol tous les deux jours seulement vers l'Europe à partir de certains pays de l'UEMOA ; *c)* l'absence des infrastructures aéroportuaires nécessaires au bon transit et à la préparation des produits frais pour l'exportation.

Proposition de budget provisionnel pour la phase A

Niveau institutionnel (services de la protection des végétaux)

Pays	*Information actualisée ; expertise/assistance technique ; formation spécifique pour le personnel technique*	*Fourniture d'équipements et matériels spécialisés*	*Total institutionnel*
	(en euros)		
Burkina Faso	210 000	190 000	400 000
Mali	210 000	190 000	400 000
Total par type d'activité	420 000	380 000	800 000

Niveau entreprises (associations de producteurs et d'exportateurs)

Pays	*Information actualisée ; expertise/assistance technique ; formation spécifique pour le personnel technique*	*Fourniture d'équipements et matériels spécialisés*	*Total entreprises*
	(en euros)		
Burkina Faso	210 000	290 000	500 000
Mali	210 000	290 000	500 000
Total par type d'activité	420 000	580 000	1 000 000

Impacts attendus

Impact à court terme : l'urgence

Éviter dans l'immédiat les pertes de revenus des producteurs et exportateurs de produits « fruits et légumes » dans les pays de l'UEMOA

En effet, dans l'immédiat, le *manque de conformité* avec les réglementations européennes risque tout simplement de réduire à néant, par exemple, les exportations de mangues du Mali à cause du manque de préparation des entreprises d'exportation pour assurer une traçabilité efficace ainsi que le respect des LMR de pesticides ; cela représente un manque à gagner d'environ 1 200 tonnes par an pour le secteur « fruits et légumes » du pays.

Cette situation critique est présente dans le sous-secteur « fruits et légumes » de l'ensemble des pays de l'UEMOA.

Impacts à moyen et à long terme

Les impacts attendus, après la mise en œuvre des actions contenues dans le programme à moyen et à long terme visant à faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne, sont les suivants :

- des associations de producteurs agricoles et d'exportateurs renforcées ;
- la professionnalisation des acteurs renforcée ;
- une facilitation de la mise en marché des produits ;
- des services de la protection des végétaux renforcés ;
- une meilleure valorisation des produits par la transformation ;
- une capacité améliorée au niveau national pour faire face aux barrières techniques ;
- une meilleure confiance des importateurs de produits « fruits et légumes » dans les transactions commerciales originaires de la région UEMOA ;
- une compétitivité améliorée et un accès facilité pour les produits « fruits et légumes frais et transformés » de l'UEMOA au marché de l'Union européenne et aux autres marchés potentiels.

Directement, il est estimé que le programme proposé contribuera à une augmentation d'environ 5 % des exportations de produits « fruits et légumes frais et transformés » de pays de l'UEMOA. Le programme apportera ainsi indirectement une contribution au maintien et à l'augmentation des revenus des producteurs et exportateurs de produits « fruits et légumes » dans les pays de l'UEMOA.

Bibliographie

Arrêté du 8 février 2001 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale.

ASEPT, Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP. ASEPT Sas, 2004. [asept@asept.fr].

COLEACP. *Les importations européennes de fruits et légumes frais de 1996 à 2002*, janvier 2004.

Directive 2000/24/CE de la Commission du 28 avril 2000 modifiant les annexes des directives 76/895/CEE et 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes.

Directive 2000/42/CE de la Commission du 22 juin 2000 modifiant les annexes de la directive 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes.

Directive 2000/48/CE de la Commission du 25 juillet 2000 modifiant les annexes de la directive 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes.

Directive 2000/57/CE de la Commission du 22 septembre 2000 modifiant les annexes des directives 76/895/CEE et 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes.

Directive 2000/58/CE de la Commission du 22 septembre 2000 modifiant les annexes de la directive 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes.

Journal officiel des Communautés européennes, 1999-2004.

Journal officiel de la République française, 1999-2004.

Liste des Codex STAN, Commission du *Codex Alimentarius*, Programme mixte FAO/OMS pour les standards alimentaires, juin 2004.

Organisation de Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), comité de l'agriculture. *Élaboration d'un cadre de bonnes pratiques agricoles (BPA)*, avril 2003.

Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI). *Le Programme UEMOA/ ONUDI/UE : Mise en place d'un système UEMOA pour l'accréditation, la normalisation et la promotion de la qualité ». Résultats, suivi et leçons apprises*, septembre 2004.

Règlements (CE) de la Commission, 2000-2004.

Roger, Claude. *La qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires — un des enjeux du Millénium Round de l'OMC*, INRA (Institut national de la recherche agronomique), département ESR, janvier 2000.

Secrétariat EUREPGAP. Modalités générales, fruits et légumes frais, janvier 2004.

Tassin, Bernard et Ducros-Glemont, Catherine. *Traçabilité dans le secteur des fruits et légumes. CTIFL*, Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, bulletin n° 156, novembre 1999.

Annexes

Annexe 1 Méthodologie pour l'élaboration d'une étude sur les exigences minimales pour la promotion commerciale des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA vers l'Union européenne 19

Annexe 2 Les importations de fruits et légumes frais dans l'UE de 1996 à 2002 : extrait 21

Le Système harmonisé de la nomenclature combinée 21

Les importations de mangues et haricots verts dans l'UE 22

Annexe 3 Traçabilité : le contexte réglementaire 25

Annexe 4 Textes divers sur les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP 27

Annexe 5 Teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles en France dans certains fruits et les légumes 31

Annexe 1. Méthodologie pour l'élaboration d'une étude sur les exigences minimales pour la promotion commerciale des produits « fruits et légumes » de l'UEMOA vers l'Union européenne

Étapes de la méthodologie

1. Étude des documents techniques et autres articles disponibles sur les normes techniques, standards et réglementations européennes et sur les barrières techniques au commerce pour les produits « fruits et légumes » (*sources :* Internet — moteurs de recherche ; rapports divers ; travaux élaborés par le Programme qualité UEMOA ; autres sources).

2. Diagnostic de la situation existante sur le terrain/évaluation du secteur « fruits et légumes » dans la région UEMOA par : *a)* mission technique sectorielle dans les huit pays ; et *b)* réunion technique sectorielle régionale des experts nationaux dans le cadre du Programme qualité UEMOA.

3. Mise en œuvre des actions d'ordre général et spécifique dans le cadre du Programme qualité UEMOA.

4. Identification du déficit spécifique au secteur « fruits et légumes » restant à combler après la mise en place des actions du Programme qualité.

5. Identification et évaluation des barrières techniques générales pour les produits alimentaires ; identification des barrières techniques spécifiques imposées par les pays européens à l'importation des produits « fruits et légumes ».

6. Identification des besoins spécifiques des principaux acteurs de la filière en terme d'assistance/coopération technique.

7. Préparation d'une proposition sur les actions nécessaires à être mises en place pour faciliter l'accès des produits « fruits et légumes » au marché de l'Union européenne.

Annexe 2. Les importations de fruits et légumes frais dans l'UE de 1996 à 2002* : extrait

Le Système harmonisé de la nomenclature combinée

Les produits horticoles frais comestibles couvrent deux lignes de produits : les fruits et les légumes, en accord avec le Système harmonisé de la nomenclature combinée.

Les fruits et légumes sont présentés dans les statistiques d'EUROSTAT en deux groupes, reprenant les chapitres 7 et 8 (comprenant les produits frais et transformés).

LÉGUMES (chapitre 7)	
Code EUROSTAT	*Légumes*
07019050	Pommes de terre de primeurs (à l'état frais ou réfrigéré)
0702	Tomates (à l'état frais ou réfrigéré)
07031019	Oignons
070320	Ails
0704	Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre « brassica » (à l'état frais ou réfrigéré)
0705	Laitues « lactuca sativa » et chicorées « cichorium spp. » (à l'état frais ou réfrigéré)
0706	Carottes, navets, betteraves à salade, salsifis, céleris-raves, radis et racines comestibles similaires (à l'état frais ou réfrigéré)
0707	Concombres et cornichons (à l'état frais ou réfrigéré)
070810	Pois « pisum sativum », écossés ou non (à l'état frais ou réfrigéré)
070820	Haricots verts
0709	Légumes : artichauts, céleris, truffes, épinards, salades cardes, olives, câpres, fenouil, maïs doux, autres légumes (à l'état frais ou réfrigéré)
070951	Champignons
070920	Asperges
070930	Aubergines
07096010	Poivrons
07099070	Courgettes
0714	Racines de manioc, d'arrow-root ou de salep, topinambours, patates douces, et racines ou tubercules similaires (à l'état frais ou réfrigéré)

* *Source :* EUROSTAT/COLEACP.

FRUITS (chapitre 8)	
Code EUROSTAT	*Fruits*
0801	Noix de cocos, noix du Brésil et noix de cajous (fraîches ou séchées)
0802	Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, châtaignes, pistaches et autres fruits à coque (frais ou secs)
080300	Bananes et bananes plantains (fraîches ou sèches)
080410	Dattes (fraîches ou sèches)
080420	Figues (fraîches ou sèches)
080430	Ananas (frais ou secs)
080440	Avocats (frais ou secs)
080450	Mangues, goyaves et mangoustans (frais et secs)
0805	Agrumes (frais et secs)
080510	Oranges
080520101	Clémentines
080540	Pamplemousses et pomelos
08055010	Citrons
08055090	Limes
0805900, 080520 sauf 08052010	Autres petits agrumes
08061010	Raisins
080719	Melons
08072000	Papayes
080810 sauf 08081010	Pommes
080820 sauf 08082090	Poires
0809	Abricots, cerises, pêches, brugnons, nectarines
08094005	Prunes
08101000	Fraises
081020 ; 081030 ; 081040	Framboises ; mûres ; groseilles, airelles, myrtilles
08105000	Kiwis
08109030	Tamarins, pommes de cajous, fruits du jacquier, sapotilles, litchis
08109040	Fruits de la passion, caramboles et pitahayas
08109085	Autres fruits

Les importations de mangues et haricots verts dans l'UE

Mangues

Chiffres clés 2002

	Tonnages, quantités	*Euros*	*US Dollars*
Importations extra-UE	134 176	153 millions	144 millions

Parts de marché :
a) Pays ACP/extra-UE : 12 % ;
b) Hémisphère Sud/extra-UE : 68 %.

Les fournisseurs

a) Parmi les origines ACP, le Sénégal (+72 %) et le Mali (+28 %) ont eu en 2002 (vs. 2001) d'excellents résultats, permettant une croissance de la part de marché des pays ACP dans les importations extra-UE de 0,5 %, pour un total de 12 %.

b) Évolution des importations de mangues dans l'UE en provenance du Sénégal, Mali et Burkina Faso (en tonnes).

Pays	*1996*	*1997*	*1998*	*1999*	*2000*	*2001*	*2002*
Sénégal	86	124	280	679	617	816	1403
Mali	716	1448	1006	818	1148	884	1133
Burkina Faso	293	862	161	189	179	332	260

c) Évolution des importations dans l'UE en provenance de pays ACP (en tonnes).

	1996	*1997*	*1998*	*1999*	*2000*	*2001*	*2002*
Pays ACP	8 504	13 915	10 126	14 841	15 748	15 483	16 245

Haricots verts

Chiffres clés 2002

	Tonnages, quantités	*Euros*	*US Dollars*
Importations extra-UE	105 872	165 millions	155 millions

Parts de marché :
Pays ACP/extra-UE : 34 %.

Les fournisseurs

a) Les origines ouest-africaines ont dû affronter la disparition des compagnies aériennes Sabena, SwissAir et Air Afrique, de même que les conséquences des attentats du 11 septembre 2001. L'impact immédiat a été un renchérissement du coût du fret, une limitation des capacités offertes et par conséquent une perte de compétitivité pour les origines.

b) Évolution des importations de haricots verts dans l'UE en provenance du Sénégal, du Mali et du Burkina Faso (en tonnes).

Pays	*1996*	*1997*	*1998*	*1999*	*2000*	*2001*	*2002*
Sénégal	4511	4382	4753	5575	5899	5858	5703
Mali	392	575	467	351	407	217	160
Burkina Faso	2062	3193	2631	2598	2438	1583	1330

c) Évolution des importations dans l'UE en provenance de pays ACP (en tonnes).

	1996	*1997*	*1998*	*1999*	*2000*	*2001*	*2002*
Pays ACP	32 630	33 043	30 542	40 201	42 285	40 328	36 402

Annexe 3. Traçabilité : le contexte réglementaire

- *Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001.* En application depuis le 15 janvier 2004. Elle traite de la sécurité générale des produits et de la traçabilité obligatoire.
- *Règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.* En application au 1er janvier 2005. Il établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Les exigences de traçabilité sont claires, y compris pour les produits importés.

RAPPELS ISSUS DU RÈGLEMENT 178/2002/CE

Article 18
La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinentes conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.

Article 19
Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

Annexe 4. Textes divers sur les « Bonnes pratiques d'hygiène » et HACCP*

- Documents du *Codex Alimentarius*

1. Hygiène alimentaire : texte de base du *Codex Alimentarius* (2001) :

— Codes d'usages internationaux recommandés ;

— Principes généraux d'hygiène alimentaire, *CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997), amendé en 1999* ;

— Le système HACCP et directives concernant son application. *Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)* ;

— Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments ;

— Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques.

2. La chaîne alimentaire.

3. Les bonnes pratiques d'hygiène selon la FAO.

4. HACCP (Manuel de formation, 220 pages).

5. *Codex Alimentarius* : Liste complète des normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 2001.

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Directive Hygiène 93/43/CEE : texte désormais abrogé.
- Proposition de règlement fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la mise sur le marché et l'importation des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, 17 juillet 2000.
- Proposition de directive abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et modifiant les directives 89/662/CEE et 91/67/CEE, 17 juillet 2000.

Divers documents sur les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

- Un guide simple pour comprendre et mettre en place la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ILSI, deuxième édition, 1997
- Les principes du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), 5 novembre 1998.
- FDA and Conference for Food Protection 2000. Food Establishment Plan Review Guide.
- FDA FOOD CODE 2001.
- HACCP vu par FSIS (Food Safety Inspection Service) de l'USDA (Ministère américain de l'agriculture).
- SSOP (Standard Sanitation Operating Procedures) ou Guide de bonnes pratiques hygiéniques de fabrication.

* *Source :* ASEPT [asept@asept.fr].

- HACCP : Principes et applications (14 août 1997), Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines par le National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF, USA).
- Food Standards Code (Australie et Nouvelle-Zélande), version du 20 décembre 2002.
- La sécurité alimentaire des aliments vendus par correspondance. Document anglais
- Liste des guides de bonnes pratiques hygiéniques, publiés au *Journal officiel* (France).
- Liste consolidée des guides de bonnes pratiques d'hygiène de Belgique.
- Évaluation et définition des aliments potentiellement dangereux (document FDA).
- HACCP et le commerce de détail (Managing Food Safety, A HACCP Principles Guide for Operators of Food Establishments at the Retail Level, projet daté du 15 avril 1998).
- Document FDA. Guide d'inspection pour les entreprises fabriquant des aliments susceptibles de contenir des composants allergéniques.

FRUITS ET LÉGUMES

— Modèle générique HACCP : Jus de fruit aseptique.

— Altération par la patuline du jus de pomme, du concentré de jus de pomme et des produits à base de jus de pomme. Projet de lignes directrices de la FDA.

— Fruits et légumes frais en toute sécurité. Document EUFIC

— De l'utilisation des UV dans le traitement des jus de fruits et de végétaux. Document de la FDA. HACCP des jus de fruits et de légumes.

— The Juice HACCP Regulation : Questions et réponses : HAACP. Procédures pour la fabrication et l'importation de jus sains et sûrs.

—Catalogue officiel français sur Internet des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages.

— Analysis and Evaluation of Preventive Control Measures for the Control and Ruction/Elimination of Microbial Hazards on Fresh and Fresh-Cut Produce. Document FDA.

— Risques que comportent les germes pour la santé (graines germées). Document canadien.

— Liste de lignes directrices de par le monde sur les fruits et les légumes.

— Rapport sur le profil de risque de la contamination microbienne des fruits et des végétaux consommés crus (24 avril 2002).

— Désinfectants et légumes frais : revue de la littérature sur l'effet de désinfectants sur les virus de Norwalk et apparentés présents dans les fruits et les légumes.

— Les dangers liés aux jus de fruits et de légumes et les mesures de maîtrise (avant-projet). Document en anglais.

— Bonnes pratiques de conservation des végétaux dans l'huile et le vinaigre. Food Science Australia Fact Sheet

— Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les confitures, les gelées et les confitures d'oranges.

— Lignes directrices sur les enquêtes de traçage pour les fruits et légumes frais. Document de Santé Canada

EMBALLAGES

— Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

— Points à prendre en compte lors de l'utilisation de plastiques recyclés dans les emballages alimentaires : considérations chimiques.

— Emballages plastiques alimentaires et sécurité du consommateur. Document INRA.

- Manuel d'utilisation du système HACCP appliqué à la prévention et à la maîtrise des mycotoxines, février 2003
- Nouveaux quizzes sur les quatre opérations à maîtriser en hygiène alimentaire : nettoyer, séparer, cuire et conservation au froid (questionnaires en anglais)
- Conception des lieux de travail. Conditionnement d'ambiance dans les industries agroalimentaires. Fiche de l'INRS avec l'objectif d'informer les maîtres d'ouvrage des différents paramètres à prendre en compte lors de l'établissement du cahier des charges des installations de ventilation et de climatisation dans les industries agroalimentaires (IAA).

- Hygiène alimentaire : Réglementation applicable sur les marchés de plein vent. Fiches techniques.
- Les programmes certifiés dont les centrales de traitement d'air par EUROVENT.
- Dates limites de consommation (DLC et DLUO) et température de conservation de certains aliments (source DGCCRF). Renseignements sur la durée de conservation des produits alimentaires (source canadienne).
- Rapport préliminaire. Estimation des risques liés aux bactéries pathogènes d'origine alimentaire : Méthode quantitative pour une estimation de l'exposition chez l'homme.

Annexe 5. Teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles en France dans certains fruits et les légumes*

Dénomination usuelle	*Dénomination chimique*	*Teneur maximale en MG/KG*
Acéphate.	0,S-dimethyl acétylphosphoramidothioate.	Pêche intègre la rubrique 0,02 (*) autres fruits et légumes.
Aldicarbe (somme de l'aldicarbe, son sulfoxide et son sulfone exprimée en aldicarbe).	2-methyl-2-(methylthio)proprionaldehyde O-methylcarbamoyloxime.	0,1 banane.
Azoxystrobine.	Methyl (E)-2-2[6-(cyanophenoxy) pyrimidin-4-yloxy]phenyl-3-methoxyacrylate.	2 banane.
Barbane (1) (déterminé en 3 chloroanilide).	4-chlorobut-2-ynyl 3-chlorocarbanilate.	0,05 (*) tous fruits et légumes.
Carbofuran.	Somme du carbofuran et du 3-hydroxycarbofuran exprimée en carbofuran.	0,1 (*) fraise, oignon de printemps, maïs doux, chou sauf brocoli, chou-fleur et chou-rave, haricot, poireau.
Chlorbufame (1) (déterminé en 3 cloroanilide).	1-methylprop-2-ynyl 3-chlorocarbanilate.	0,05 (*) tous fruits et légumes.
Chlorméquat.	2-chloroethyltrimethylammonium.	0,05 (*) fruits à pépins, raisin.
Chlorobenzilate (1).	ethyl 4,4'-dichlorobenzilate.	0,02 (*) tous fruits et légumes.
Chlorothalonil.	tétrachloroisophtalonitrile.	0,01 (*) courgette.
Chloroxuron (1).	3-[4-(4-chlorophenoxy)phenyl]-1,1-dimethylurea.	0,05 (*) tous fruits et légumes.
Diallate (y compris le triallate).	S-2,3-dichloroallyl di-isopropyl(thiocarbamate).	0,05 (*) tous fruits et légumes.
Diazinon.	O,O-diethyl O-2-isopropyl-6-methylpyrimidin-4-yl phosphorothioate.	Toutes les teneurs sont remplacées par : 1 pamplemousse, orange, pomelo. 0,5 solanacées. 0,3 pomme, poire, cerise. 0,2 kiwi, carotte, myrtille, groseille et cassis. 0,1 prune. 0,05 (*) fruits à coque. 0,02 (*) autres fruits et légumes.
Dicofol.	2,2,2-trichloro-1,1bis(4-chlorophenyl)ethanol.	Toutes les teneurs sont remplacées par : 2 raisin de cuve, agrumes. 0,5 cucurbitacées à peau non comestible. 0,2 cucurbitacées à peau comestible. 0,05 (*) fruits à coque. 0,02 (*) autres fruits et légumes.

**Source* : Arrêté du 8 février 2001 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale.

Dénomination usuelle	*Dénomination chimique*	*Teneur maximale en MG/KG*
Endosulfan (somme des isomères et du sulfate d'endosulfan exprimé en endosulfan).	(1,4,5,6,7,7-hexachloro-8,9,10-trinorborn-5-en-2,3-ylenebismethylene) sulfite ; 6,7,8,9,10,10-hexachloro-1,5a,6,9,9a-hexahydro-6,9-methano-2,4,3-benzodioxathiepine 3-oxide.	Toutes les teneurs sont remplacées par : 0,5 agrumes, pêche, raisin, tomate. 0,3 fruits à pépins, cucurbitacées à peau non comestible. 0,1 (*) fruits à coque. 0,05 (*) autres fruits et légumes.
Esfenvalérate (somme des isomères RR et SS).	(S)-cyano-3-phénoxybenzyl (S)-2-(4-chlorophényl)-3-méthylbutyrate.	0,1 raisin de table et de cuve. 0,05 fruits à pépins, tomate, chou de Bruxelles et chou pommé. 0,02 (*) tous autres fruits et légumes.
Ethéphon.	2-chloroethylphosphonic acid.	0,5 ananas.
Fénarimol.	()-2,4'-dichloro-(pyrimidin-5-yl)benzhydryl alcohol.	1 cerise. 0,5 abricot, pêches. 0,3 banane. 0,05 cucurbitacées à peau non comestible. 0,02 (*) autres fruits à noyau.
Fenbutatine oxyde.	Bis[tris(2-methyl-2-phenylpropyl)tin]oxide.	Toutes les teneurs sont remplacées par : 5 agrumes. 3 banane. 2 fruits à pépins, raisin de table et de cuve. 1 fraise, tomate, aubergine. 0,5 courgette, concombre. 0,05 (*) autres fruits et légumes.
Fenvalérate (2) (somme des isomères RS et SR).	(RS)-cyano-3-phénoxybenzyl (RS)-2-(4-chlorophényl)-3-méthylbutyrate.	0,02 (*) tous fruits et légumes.
Lambda-cyhalothrine.	(RS)-cyano-3-phenoxybenzyl (Z)-(1RS,3RS)-(2-chloro-3,3,3-trifluoropropenyl) -2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate.	1 céleri à couper. 0,5 fraise, tomate, aubergine. 0,3 céleri branche. 0,1 céleri-rave, poivron. 0,02 (*) légumes bulbes, autres. solanacées, épinard et similaires, artichaut, poireau.
Mecarbam (1).	S-(N-ethoxycarnonyl-N-methylcarbamoylmethyl) O,O'-diethyl.	« Agrumes » intègre la rubrique 0,05 (*) fruits et légumes.
Métalaxyl.	Methyl N-(2-methoxyacetyl)-N-(2,6-xylyl)-DL-alaninate.	0,5 concombre. 0,05 (*) tomate, autres cucurbitacées à peau comestible.
Méthidathion.	S-2,3-dihydro-5-methoxy-2-oxo-1,3,4-thiadazol-3-ylmethyl O,O-dimethyl phosphorodithioate ; 3-dimethoxyphosphinothioylthiomethyl-5-methoxy-1,3,4-thiadazol-2(3H)-one.	0,02 (*) cerise.
Méthomyl/thiodicarbe (somme exprimée en méthomyl).	S-methyl N-(methylcarbamoloxy)thioacetimidate 3,7,9,13-tetramethyl- 5,11-dioxa-2,8,14trihia-94,7,12- tetra-azapentadeca-3,12-diene-6,10-dione.	1 citron, limette, mandarine (y compris clémentine et hybrides), raisin de cuve. 0,5 pamplemousse, orange, pomélos, prune, tomate, aubergine. 0,2 fruits à pépins, abricot, pêche (y compris nectarine et hybrides). 0,1 cerise. 0,05 (*) raisin de table, cucurbitacées à peau comestible.
Méthoxychlore (1).	1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-methoxyphenyl)ethane.	0,01 (*) tous fruits et légumes.
Propyzamide.	3,5-dichloro-N-(1,1-dimethylpropynyl)benzamide.	1 laitues et similaires. artichaut intègre la rubrique 0,02 (*) fruits et autres légumes.
Thiabendazole.	2-(thiazol-4-yl)benzimidazole;2-(1,3-thiazol-4-yl) benzimidazole.	5 agrumes, pomme, poire, banane. 0,05 (*) fraise.
Triazophos (1).	O,O-diethyl O-1-phenyl-1 H-1,2,4-triazol-3-yl phosphorothioate.	Carotte et panais intègrent la rubrique 0,02 (*) fruits et légumes.

Dénomination usuelle	*Dénomination chimique*	*Teneur maximale en MG/KG*
Triforine.	N,N'-[piperazine-1,4-diylbis[(trichloromethyl) methylene]]diformamide.	Toutes les teneurs sont remplacées par : 2 fruits à pépins, abricot, pêches, cerise, groseilles et cassis. 1 prune. 0,5 cucurbitacées à peau comestible. 0,05 (*) autres fruits et légumes.

(1) : substance n'ayant pas d'usage autorisé en France.
(*) : indique le seuil de détection.
(2) : substance ayant fait l'objet d'une interdiction communautaire le 7 avril 1999.

Dénomination usuelle	*Dénomination chimique*	*Teneur maximale en MG/KG*
Aldicarbe (somme de l'aldicarbe, son sulfoxide et son sulfone exprimée en aldicarbe).	2-methyl-2-(methylthio)propionaldehyde O-methylcarbamoyloxime.	0,1 carotte, panais.
Amitraze.	N-methylbis(2,4-xylyliminomethyl)amine.	0,02 (*) autres fruits et légumes.
Aramite (1).	2-(4-tert-butylphenoxy)-1-methylethyl 2-chloroethyl sulfite.	0,01 (*) tous fruits et légumes.
Azoxystrobine.	Methyl (E)-2-2[6-(2-cyanophenoxy)pyrimidin-4-yloxy]phenyl-3- methoxyacrylate.	2 (p) tomate. 1 (p) cucurbitacées à peau comestible. 0,5 (p) cucurbitacées à peau non comestible. 0,1 (*) (p) fruits à coque.
Carbendazime, Bénomyl, Thiophanate méthyl (somme exprimée en carbendazime).	Methyl benzimidazol-2-ylcarbamate Methyl 1-(butylcarbamoyl)benzimidazol-2-ylcabamate Diméthyl 4,4'-(o-phénylène)bis(3-thioallophanate).	5 laitue. 1 concombre. 3 autres choux pommés. 0,5 chou de Bruxelles.
Carbofuran.	Somme du carbofuran et du 3-hydroxycarbofuran (exprimée en carbofuran).	0,3 agrumes. 0,2 rutabaga, navet, cucurbitacées à peau non comestible.
Chlorbenzide (1).	4-chlorobenzyl 4-chlorophenyl sulfide.	0,01 (*) tous fruits et légumes.
Chlorfenson (1).	4-chlorophenyl 4-chlorobenzenesulfonate.	0,01 (*) tous fruits et légumes.
Chlorothalonil.	Tétrachloroisophtalonitrile.	10 framboise, mûre, groseille à maquereau. 3 chou-fleur. 1 concombre. 0,3 pois écossé.
Cyfluthrine et -Cyfluthrine (somme des ismères).	(RS)-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl.	0,5 pêche. 0,3 poivron, chou de Chine et autres choux feuillus. 0,1 concombre. 0,05 brocoli.
Diphénylamine.	Diphénylamine.	10 poire. 5 pomme. 0,05 (*) autres fruits et légumes.
Dithiocarbamates (manèbe, mancozèbe, métirame, propinèbe, zinèbe) somme exprimée en disulfure de carbone.	Complexes métalliques des Ethylène-bis (dithiocarbamates) et Méthylène-bis (dithiocarbamates) ; propinèbe ; thirame.	5 olive.
Fénarimol.	(±)-2,4'dichloro--(pyrimidin-5-yl)benzhydryl alcohol.	0,5 tomate, poivron. 0,1 framboise.
Hydrazide maléique.	6-hydroxy-2H-pyridazin-3-one.	30 carotte et panais.
Lambda-cyhalothrine.	(RS)-cyano-3-phenoxybenzyl (Z)-(1RS,3RS)-(2-chloro-3,3,3-trifluoropropenyl)- 2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate.	0,1 radis. 0,05 cucurbitacées à peau non comestible.

Dénomination usuelle	*Dénomination chimique*	*Teneur maximale en MG/KG*
Métalaxyl.	Methyl N-(2-methoxyacetyl)-N-(2,6- xylyl)-DL-alaninate.	1 laitue. 0,5 pamplemousse, orange, pomelo, oignon, échalote. 0,2 pastèque, poireau.
Méthomyl/thiodicarbe (somme exprimée en méthomyl).	S-methyl N-(methylcarbamoyloxy)trioacetimidate. 3,7,9,13-tetramethyl-5,11-dioxa-2,8,14trihia-4,7,9,12-tetra-azapentadeca-3,12-diene-6,10-dione.	2 fines herbes.
Pas de nom ISO en France (1).	1,1-dichloro-2,2-bis(4-éthyl-phényl-) éthane.	0,01 (*) tous fruits et légumes.
Pirimiphos-méthyl (y compris l'analogue oxydé et le N déséthyl).	O-2-diethylamino-6-methylpyrimidin-4-yl O,O-dimethyl phosphorothioate.	2 raisin de cuve, champignon de couche. 1 tomate, poivron, melon. 0,1 concombre.
Propoxur (1).	2-isopropoxyphenyl methylcarbamate.	0,5 chou brocoli, chou-fleur, chou pommé. 0,3 citron, limette, mandarine (y compris clémentine et hybrides).
Propyzamide.	3,5-dichloro-N-(1,1-dimethylpropynyl)benzamide.	1 fines herbes.
Quinalphos.	O,O-diethyl O-quinoxalin-2-yl phosphorothioate.	0,05 (*) tous fruits et légumes.
Thiabendazole.	2-(thiazol-4-yl)benzimidazole ; 2-(1,3-thiazol-4-yl) benzimidazole.	15 avocat. 10 papaye, champignon de couche. 5 mangue.

(1) : substance n'ayant pas d'usage autorisé en France.
(*) : indique le seuil de détection.
(p) : indique des teneurs établies à titre provisoire.

Printed in Austria
V.05-87148—September 2005